

Garantie- Information

Für unsere technischen Geräte übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit. Die Dauer der Garantiezeit richtet sich nach unserem zum Zeitpunkt des Kaufs gültigen Angebot. Ist keine längere Frist angegeben, so beträgt die Garantiezeit 6 Monate.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u.ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Warenhäusern bzw. Verkaufsstellen aus.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Kaufhaus zu wenden.

Quelle

Quelle-Siedler AG & Co.
90750 Fürth

Quelle

Quelle-Siedler AG & Co.
90750 Fürth

18100 04

Quelle-Siedler AG & Co.

Einbau- Elektroherd

mit Mehrfach-Heizsystem und Backwagen

Bestell-Nr. 034.408-5, Edelstahl

**Gebrauchs- und
Montageanweisung**

Inhaltsverzeichnis

Notizen

	Seite
Allgemein	4
Entsorgung der Verpackung	5
Sicherheitshinweise	6
Inbetriebnahme	7
Kochstellen	7
Backofen	7
Zeitschaltuhr	7
Geräteaufbau	8
Schalterblende	9
Zeitschaltuhr	10
Einstellung der Uhrzeit	11
Abschaltautomatik	11
Ein-/Aus-Automatik	12
Eingaben löschen (Umschalten auf Handbetrieb)	13
Timer	13
Kochstellen	14
Spezielle Hinweise für Glaskeramik-Kochfelder	14
Spezielle Hinweise für Email- und Edelstahlmulden	14
Töpfe und Kochgeschirr	15
Anwendung der Schnellkochtöpfe	15
Glaskeramik-Kochfelder	16
Einbaukochmulden	18
Blitzkochstellen	18
Automatik-Kochstelle	19
Überhitzungsschutz	20
Backofen	21
Bedienung	21
Einschubebenen	21
Betriebsarten	22
Fettfilter	24
Backwagen	24
Katalytische Reinigungshilfe	25
Backen	26
Backtabelle	28
Braten	29
Brattabelle	30
Grillen und Überbacken	31
Grilltabelle	33
Einkochen	34
Auftauen	35
Kühlgebläse	35

Reinigung und Pflege	36
Reinigung des Edelstahl-Frontgehäuses	36
Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes	36
Reinigung der Einbau-Kochmulde	37
Reinigung und Pflege des Backofens	37
Backwagen	38
Grillheizkörper ausbauen	39
Katalytische Bleche	40
Backofentür reinigen	41
Fettfilter reinigen	42
Zubehör	42
Austausch von Geräteteilen	43
Backofenlampe	43
Schalterknebel	43
Sonstiges Zubehör	43
Was tun bei Problemen?	44
Montageanweisung	45
Sicherheitshinweise für den Installateur	45
Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur	45
Kochfeld	46
Glaskeramik-Kochfeld mit Warmhaltezone	47
Ovales Glaskeramik-Kochfeld	47
Email-, Edelstahlmulden-/Glaskeramik-Kochfelder	47
Herdanschluß und -einbau	48
Anschlußmöglichkeiten	49
Technische Daten	52
Kundendienst	53
Kundendienst-Anschriften	54
Stichwortverzeichnis	55
Garantie-Information	64

Allgemein

Notizen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vor Inbetriebnahme bitten wir Sie, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durchzulesen. Sie werden dann sehr rasch mit der Bedienung vertraut sein. Prüfen Sie bitte sofort, ob das Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle Verkaufsniederlassung oder an das Regionallager, das Ihr Gerät geliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf den Kaufbelegen bzw. auf dem Lieferschein.

Ein Elektroherd ist kein Spielzeug...

Der Herd, vor allem die Kochstellen, der Wrasenabzug und die Backofentür werden beim Betrieb heiß!

Vor allem Kleinkinder sollten daher unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Ältere Kinder nur unter Aufsicht mit diesen Geräten arbeiten lassen. Unsere Geräte entsprechen den Sicherheitsbestimmungen des Gesetzes über technische Arbeitsmittel. Diese decken jedoch nicht in jedem Falle alle möglichen Unfallrisiken ab.

Um einen gefahrlosen Betrieb Ihres Gerätes sicherzustellen, sollten Sie unbedingt die **Sicherheitshinweise** in dem entsprechenden Kapitel beachten.

Die Pflegehinweise finden Sie in dem Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 89/336 EG, sowie der Norm bezüglich Netzurückwirkung EN 60555.

Entsorgung der Verpackung

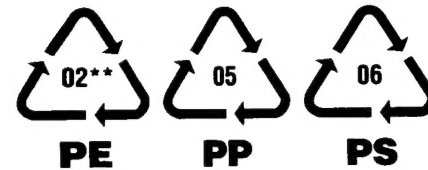
Verpackungen und Packhilfsmittel von Quelle Elektro-Großgeräten sind mit Ausnahme von Holzwerkstoffen recyclingfähig und sollen grundsätzlich der Wiederverwertung zugeführt werden.

- Verpackungen von Großgeräten können Sie bei der Anlieferung der Geräte unseren Vertragsspediteuren zurückgeben. Diese veranlassen dann die Weitergabe zur Verwertung bzw. Entsorgung.

Falls Sie davon nicht Gebrauch gemacht haben, empfehlen wir Ihnen:

- Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen sollten in den entsprechenden Sammelbehälter gegeben werden.
- Kunststoffverpackungsteile sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden. Solange solche in Ihrem Wohngebiet noch nicht vorhanden sind, können Sie diese Materialien zum Hausmüll geben.

Als Packhilfsmittel sind bei Quelle nur recyclingfähige Kunststoffe zugelassen, z.B.:



In den Beispielen steht

PE	Für Polyethylen**
	02 = PE-HD;
	04 = PE-LD
PP	für Polypropylen
PS	für Polystyrol

Sicherheitshinweise

Notizen

- Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur oder dem Kundendienst angeschlossen werden. Damit ist sichergestellt, daß die gesetzlichen Vorschriften und die technischen Anschlußbedingungen des örtlichen Energieversorgungsunternehmens eingehalten werden. Wichtige Hinweise zu diesem Thema findet der Fachmann im Kapitel „Montageanweisung“.
- Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.
- Bei Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden.
- Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.
- Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, sollten nur von einem Elektrofachmann ausgeführt werden. Bitte wenden Sie sich im Störfall direkt an unseren Kundendienst.
- Beim Anschluß von Elektrogeräten in Herdnähe dürfen die Anschlußleitungen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder zwischen dem heißen Backofen und der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vor allem Kleinkinder sollten unbedingt ferngehalten werden, denn sie erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Ältere Kinder nur unter Aufsicht mit diesen Geräten arbeiten lassen!
- Der Herd darf nur mit den zugehörigen Kochmulden kombiniert werden. Eine Verwendung anderer Mulden schließt jegliche Haftung aus.

Besonderer Hinweis für Glaskeramik Kochfelder:

- Sollten in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, sind sofort alle Kochstellenschalter auf Aus (bzw. „0“) zu stellen. Anschließend muß das Gerät durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Die Kochfläche darf nicht als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzt werden.

Notizen

Inbetriebnahme

Bitte führen Sie die folgenden Schritte aus, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

Kochstellen

Wenn Sie eine Email- oder Edelstahlmulde haben: Schalten Sie die Kochstellen für etwa 3 - 5 Minuten ohne Kochgeschirr auf der höchsten Stufe ein, um diese abbrauchen zu lassen. Dadurch erhält der Schutzüberzug der Kochplatten seine größtmögliche Festigkeit.

Bei Glaskeramik-Kochfeldern sind keine besonderen Maßnahmen notwendig.

Backofen

Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen und reinigen Sie diese mit warmem Wasser und handelsüblichem Spülmittel. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel!

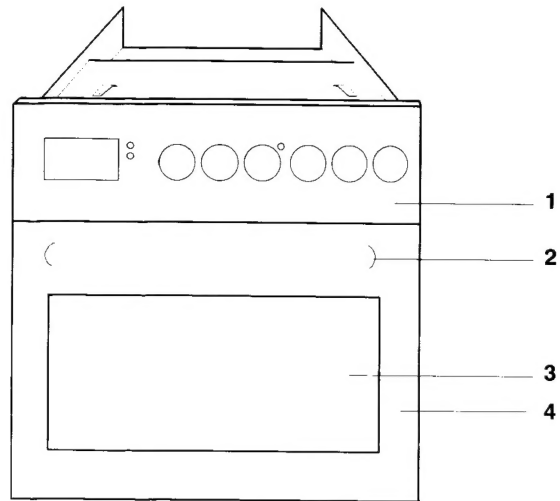
Bei den ersten Aufheizvorgängen des Backofens ist ein typischer Neugeruch nicht vermeidbar. Bitte lüften Sie dann den Raum ausreichend.

Zeitschaltuhr

Stellen Sie die Uhrzeit so ein, wie es im Kapitel „Zeitschaltuhr“ beschrieben ist.

Geräteaufbau

Notizen



- 1 Schalterblende
- 2 Griff für Backofentür
- 3 Backofentür mit Sichtfenster
- 4 Backofen

Stichwortverzeichnis

U

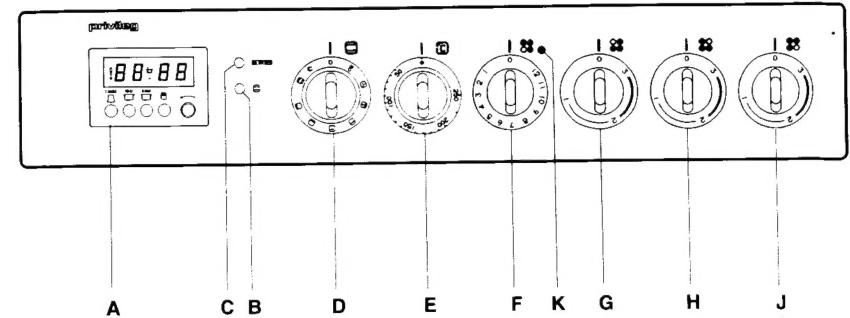
Überbacken 31
 Überhitzungsschutz 20
 Umluftgrill 23
 Unterhitze 22

V

Verpackungsentsorgung 5

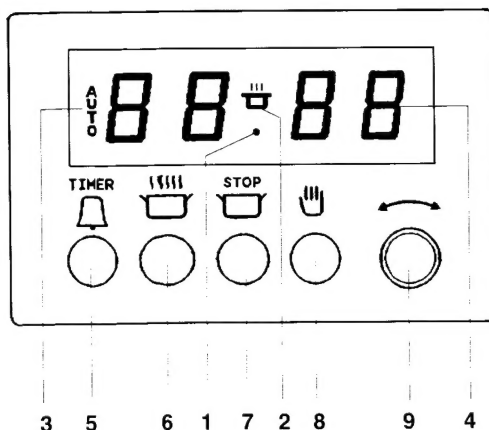


Schalterblende



- A Zeitschaltuhr.
- B Backofenkontrolllampe. Zeigt an, daß einer der Heizkörper des Backofens in Betrieb ist.
 Achtung: In der Auftaustufe leuchtet die Lampe, aber es ist kein Heizkörper eingeschaltet.
- C Betriebskontrolllampe. Zeigt an, daß der Backofen und/oder eine der Kochstellen in Betrieb ist.
- D Beheizungsarten-Wahlschalter für Backofen.
- E Temperaturregler für Backofen.
- F Schalter für Automatik-Kochstelle, vorne links.
- G Schalter für Kochstelle, hinten links.
- H Schalter für Kochstelle, hinten rechts.
- J Schalter für Kochstelle, vorne rechts.
- K Kontrollampe für Automatik-Kochstelle. Zeigt an, daß die Ankochautomatik in Betrieb ist und die Kochstelle mit höchster Leistung arbeitet.

Zeitschaltuhr



- | | | |
|---|-------------|---|
| 1 | • | Allgemeine Betriebsanzeige. |
| 2 | | Anzeige: Backofen wurde durch die Automatik eingeschaltet. |
| 3 | AUTO | Anzeige für Betriebsart „Automatik“. |
| 4 | B | Anzeige für Stunden/Minuten. |
| 5 | | Taste für Timer. |
| 6 | | Taste für Einstellung der Betriebszeit. |
| 7 | STOP | Taste für Einstellung des Betriebesendes. |
| 8 | | Taste für Umschaltung auf Handbetrieb. |
| 9 | | Drehknopf für die Einstellung von Tageszeit, Betriebsdauer, Betriebsende und Timer. |

Mit der Zeitschaltuhr sind folgende Funktionen möglich:

- Uhrzeit
- Abschaltautomatik für den Backofen
- Ein-/Abschaltautomatik für den Backofen
- Timer

Nach einem längeren Stromausfall blinken die Ziffern **B** und **AUTO**. Alle eingegebenen Zeiten sind gelöscht. Die Uhr muß dann neu eingestellt werden.

Stichwortverzeichnis

A

Ankochautomatik 19
Auftauen 35
Auftaustufe 24
Automatik-Kochstelle 18
Automatikbetrieb 24

B

Backen
mit Heißluft 26
mit Ober-/Unterhitze 26
Backofenlampe
Auswechseln 43
Backwagen 24
herausziehen 24
reinigen 38
Bestellnummern 52
Blitzkochstelle 18
Braten
mit Blitzkochstelle 18
mit Automatik-Kochstelle 19, 20
Bräterstelle 16

E

Einbaukochmulde
Bestellnummern 52
Einkochen 34
Einkreiskochstelle 16
Einschubebenen 21

F

Fettfilter
einsetzen 24
reinigen 42

G

Glaskeramik-Kochfeld
Bestellnummern 52
Spezielle Verschmutzungen 36
Grillen
mit Großflächengrill 32
mit kleinem Grill 32
mit Umluftgrill 32

Grillheizkörper
ausbauen 39
Großflächengrill 23

H

Halogen-Kochstelle 17
Heißluft 23

K

Kleine Grillstufe 23
Kochen
mit Automatik-Kochstelle 19
Einstellbereiche 19
Kühlgebläse 35

O

Ober-/Unterhitze 22
Oberhitze 22

P

Privileg-Nummer 43, 53

R

Reinigung
Backofen 37
Backofentür 41
Backwagen 38
Einbau-Kochmulde 37
Fettfilter 42
Glaskeramik-Kochfeld 36
Katalytische Bleche 40
Spezielle Verschmutzungen 36
Reinigung des Edelstahl-Frontgehäuses 36
Restwärmeanzeige 17

S

Schalterknebel 43
Schnellkochtöpfe 15
Stromausfall 10

T

Töpfe und Kochgeschirr 15

Kundendienst-Anschriften

Region OST

13347 Berlin-Nord, Groninger Straße 2
12105 Berlin-Süd, Ringstr. 42
12683 Berlin-Ost, Rapsweg 53
03042 Cottbus, Merzdorfer Weg 33
09224 Grüna bei Chemnitz, Pleißaer Str. 2
02694 Gutttau b. Bautzen, Am Bahnhof
06126 Halle -Neustadt, Teutschenthaler Landstr.
01809 Heidenau bei Dresden, Hauptstr.44
14482 Potsdam, Gartenstr. 42
04155 Leipzig, Bothestr. 17-19
06842 Dessau-Mildensee, Am Scholitzer Acker 8
39124 Magdeburg, Lübecker Str. 23 a
17033 Neubrandenburg, Lindenhof 2c
01471 Radeburg b. Dresden, Bärwalder Str. 2
18069 Rostock, K.rischanweg 9

Region NORD

28219 Bremen, Bayernstr. 173
27576 Bremerhaven, Schlachthofstr. 23
26723 Emden, Zweiter Polderweg 14
38114 Braunschweig, Aussigstr. 2
29223 Celle, Sprengerstr. 42
24941 Flensburg, Boschstr. 2
38644 Goslar, Pracherstieg 2A
22041 Hamburg, Effingestr. 19
31789 Hameln-Afferde, Langes Feld 25
30165 Hannover, Beiersdorfstr. 6
31137 Hildesheim, Cheruskerweg 47
25524 Itzehoe, Lise-Meitner-Str. 23
24113 Kiel, Flintbeker Str. 5
23554 Lübeck, Schwartauer Landstr. 2
21339 Lüneburg, In der Marsch 17
24534 Neumünster, Wasbeker Str. 45
26127 Oldenburg, Baumschulenweg 34
21682 Stade, Bremervörder Str. 102
38448 Wolfsburg, Heinrichswinkel 7

Region WEST

59755 Arnsberg, Lange Wende 24
33607 Bielefeld, Hofstr. 16 - 22
44791 Bochum, Harpenerstr. 62
44145 Dortmund, Eisenstr. 44
40599 Düsseldorf, Paul-Thomas-Str. 58
47059 Duisburg, Paul-Rücker-Str. 16
45356 Essen, Heegstr. 55 c
58099 Hagen, Kabeler Str. 70
59067 Hamm, Spenglerstr. 15
32429 Minden, Trippeldamm 8
41238 Mönchengladbach, Ertstr. 20
48163 Münster, Borkstr. 20
49084 Osnabrück, Karmannstr. 7
33100 Paderborn, Otto-Stadler-Str. 17
48432 Rheine, Niemannstr. 9
46485 Wesel, Fritz-Haber-Str. 11
42369 Wuppertal, Ronthalstr. 12

Region MITTE

52078 Aachen, Neuenhofstr. 124
63739 Aschaffenburg, Frohsinnstr. 24
36251 Bad Hersfeld, Kolberger Str. 19
53347 Bonn-Alfter OT Oedecken, Schöntalweg 5
64331 Darmstadt-Weiterstadt, Robert-Bosch-Str. 9
Frankfurt/Main siehe Offenbach
36043 Fulda, Donaust. 26
34277 Fuldabrück/OT Berghausen, Crumbacher Str. 56
35398 Gießen, Robert-Bosch-Str. 10

54

37124 Göttingen-Rosdorf, Rischenweg 5
51643 Gummersbach, An der Schüttenhöhe 1a
Kassel siehe Fuldabrück
Koblenz, Rudolf-Diesel-Str. 2 a
50829 Köln, Hugo-Eckener-Str. 35
55130 Mainz-Laubenheim, Am Dammweg 23
35043 Marburg-Cappel, Im Rudert 10
63069 Offenbach, Schumannstr. 160
57076 Siegen, Bismarkstr. 78
97080 Würzburg, Max.-v.-Laue-Str. 20

REGION SÜDWEST

55543 Bad Kreuznach, Industriest. 3
74321 Bietigheim, Gansäcker 13
79108 Freiburg, Zinkmattenstr. 24
67657 Kaiserslautern, Nordbahnstr. 1
76189 Karlsruhe, Hansastr. 29
67067 Ludwigshafen, Meckenheimer Str. 10
68199 Mannheim-Neckarau, Innstr. 41
74172 Neckarsulm, Im Klauenfuß 27
77656 Offenburg, Industriest. 4a
75179 Pforzheim, Freiburger Str. 15
88212 Ravensburg, Mühlbruckstr. 31
72766 Reutlingen, Am Heilbrunnen 51
66125 Saarbrücken-Dudweiler, Rehgrabenstr. 7
Stuttgart siehe Bietigheim und Waiblingen
54344 Trier-Kenn, Im Gewerbegebiet
89081 Ulm-Jungingen, Buchbrunnenweg 5
78056 Villingen-Schwenningen, Steinbeisstr. 52
71334 Waiblingen-Hegnach, Gottl.-Daimler-Str. 5
67547 Worms, Speyerer-Str. 126

Region SÜD

91522 Ansbach, Rothenburger Str. 42
86179 Augsburg, Unterer Talweg 40
96052 Bamberg, An der Breitenau 9
95445 Bayreuth, Peter-Heinlein-Str. 9
99091 Erfurt, Mühlweg 18
90765 Fürth-Poppenreuth, Heinrich-Stranka-Str. 15
07552 Gera-Bieblach-Ost, WH Altkauf Thüringer Str.
85051 Ingolstadt-Haunwöhr, Oberringstr. 24
07745 Jena-Göschwitz, Am Zementwerk 7
87437 Kempten, Porschestr. 10
84030 Landshut-Ergolding, Festplatzstr. 16
80935 München, Waldmeisterstr. 35
90451 Nürnberg, Wertachsstr. 35
93059 Regensburg, Vilstr. 26
94315 Straubing, Schlesische Str. 148
83278 Traunstein-Traunsdorf, Kreuzstr. 6
92637 Weiden, Oskar-v. Miller-Str. 21

ÖSTERREICH


6850 Dornbirn, Marktstr. 12
8020 Graz, Asperngasse 2
6020 Innsbruck Amraser Seestr. 56 a
9020 Klagenfurt, Ankershoferstr. 41
3500 Krems, Hohensteinstr. 17
4016 Linz, Industriezeile 47
8700 Leoben, Judendorferstr. 64
7400 Oberwart, Wiener Str. 59
5020 Salzburg, Rupertgasse 3
9800 Spittal/Drau, 10. Oktober-Str. 22
1110 Wien, Rinnböckstr. 50




Die Telefon-Rufnummer unseres Quelle-Kundendienstes bitten wir dem örtlichen Fernsprechbuch bzw. dem Quelle-Katalog zu entnehmen.

Stand 5/94

Zeitschaltuhr

Einstellung der Uhrzeit

Die Zeitschaltuhr verfügt über eine 24-Stunden-Anzeige. Nach dem erstmaligen Anschluß ans Netz oder einem längeren Stromausfall blinkt  sowie **AUTO**. Der **PUNKT** (●) ist ebenfalls sichtbar.









- Zum Einstellen der Tageszeit die beiden Tasten  und  gleichzeitig drücken und mit dem Drehknopf  die aktuelle Uhrzeit einstellen.
- Nach dem Loslassen der Tasten erlischt **AUTO**.


Zur Korrektur der Uhrzeit genauso vorgehen.

Hinweis: Wenn **AUTO** kontinuierlich leuchtet, ist eine Neueinstellung der Uhr nicht möglich.

Abschaltautomatik

Sie können den Backofen nach einer einstellbaren Betriebsdauer (max. 23 Stunden 59 Minuten) automatisch abschalten lassen.


- Drücken Sie die Taste  und stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Drehknopf  ein.
- Nach dem Loslassen der Taste leuchten **AUTO** und .
- Schalten Sie den Backofen mit den entsprechenden Schaltern ein.
- Nach Ablauf der Zeit wird der Backofen abgeschaltet und es ertönt für einige Minuten ein Signalton, der aber auch manuell durch Drücken der  oder  Taste abgestellt werden kann. **AUTO** blinkt,  erlischt.
- **Drehen Sie danach unbedingt den Wahlschalter für die Backofen-Beheizungsarten auf Aus (bzw. „O“) und den Temperaturregler ebenfalls auf Aus (bzw. „●“).**
- Durch kurzes Drücken der Taste  wird wieder auf manuellen Betrieb umgeschaltet. **AUTO** erlischt.
- Die verbleibende Garzeit kann während des Automatikbetriebes jederzeit durch kurzes Drücken der  Taste abgelesen werden.










Hinweis: Solange **AUTO** aufleuchtet und  aus ist, kann der Backofen nicht manuell eingeschaltet werden!


Zeitschaltuhr

Ein-/Aus-Automatik

Sie können für den Backofen sowohl den Betriebsbeginn als auch das Betriebsende im Voraus wählen.

Drücken Sie die Taste **STOP** und stellen Sie mit dem Drehknopf  die Uhrzeit ein, zu der das Gargut fertig sein soll.

- Drücken Sie die Taste  und stellen Sie die gewünschte Einschaltdauer mit dem Drehknopf  ein.
- Nach dem Loslassen der Taste leuchtet **AUTO** .  leuchtet nicht.
- Schalten Sie den Backofen mit den entsprechenden Schaltern ein.
- Zum programmierten Zeitpunkt schaltet sich der Backofen automatisch ein.  leuchtet auf. Nach Ablauf der eingestellten Betriebsdauer schaltet sich das Gerät wieder ab. Es ertönt für einige Minuten ein Signalton, der aber auch manuell durch Drücken der Tasten  oder  abgestellt werden kann. **AUTO** blinkt,  ist erloschen.
- Die verbleibende Garzeit kann während des Automatikbetriebes jederzeit durch kurzes Drücken der  Taste abgelesen werden.
- **Drehen Sie danach unbedingt den Wahlschalter für die Backofen-Beheizungsarten auf Aus (bzw. „O“) und den Temperaturregler ebenfalls auf Aus (bzw. „●“).**
- Durch kurzes Drücken der  Taste wird wieder auf manuellen Betrieb umgeschaltet. **AUTO** erlischt dann.



Hinweis: Solange **AUTO** aufleuchtet und  aus ist, kann der Backofen nicht **manuell** eingeschaltet werden!

Beispiel:

Sie möchten, daß ein vorbereitetes Gericht um 12.00 Uhr fertig ist. Die Garzeit soll 45 Minuten betragen.

Gehen Sie dann wie folgt vor:

Drücken Sie die Taste **STOP** und stellen Sie mit dem Drehknopf  das Garzeitende 12.00 Uhr ein.

Drücken Sie die Taste  und stellen Sie die Einschaltdauer 45 Minuten mit dem Drehknopf  ein.

Nehmen Sie **jetzt** die erforderlichen Einstellungen für den Backofen mit den zugehörigen Schaltern vor. Der Backofen schaltet sich dann automatisch um 11.15 Uhr ein und um 12.00 Uhr wieder aus.

Die Abschaltung des Signaltons erfolgt so wie schon unter „Abschaltautomatik“ beschrieben.

Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Herd und/oder der Kochmulde haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typenschild befindlichen Bestell- und Privileg-Nummern.

Wir empfehlen Ihnen, die Nummern in den dafür vorgesehenen Feldern auf dieser Seite einzutragen, damit diese immer griffbereit sind.

Das Typenschild des Herdes ist nach dem Öffnen der Backofentür unten oder rechts sichtbar. Die Bestell- und die Privilegnummer für die Kochmulde finden Sie entweder auf dem lose beigefügten Typenschild oder auf der Unterseite der Kochmulde.

Die Anschriften der Kundendienststellen finden Sie im Kundendienst-Verzeichnis oder im Quelle-Katalog. Natürlich können Sie auch schreiben an:

QUELLE- Schickedanz AG & Co.
Kundenbetreuung
90750 Fürth

Einbau-Elektroherd, Edelstahl

Best. -Nr. _____

Priv. -Nr. _____

Kochmulde

Best. -Nr. _____

Priv. -Nr. _____

Die Gebrauchsanweisung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.

Technische Daten

Einbau-Backofen mit Mehrfach-Heizsystem und Backwagen

Abmessungen

Gerät	594/594/560
Einbaunische	600/560/>540 (Bodenbrett max. 530 mm tief)
Gewicht (kg)	39,7
Nennspannung	AC 400 V 3N, 50 Hz
Heizkörpernennspannung	230 V ~
Nennaufnahme Gerät, gesamt (kW)	10,2
Nennaufnahme Backofen, gesamt (kW)	3,1
Nennaufnahme Kochstellen, gesamt (kW)	7,15

Backofen, Nennaufnahme

Ober-/Unterhitze (kW)	2,0
Oberhitze (kW)	1,0
Unterhitze (kW)	1,0
Grill (kW)	2,0
Großflächengrill (kW)	3,0
Umluftgrill (kW)	3,0
Heißluftbetrieb (kW)	2,5
Heißluftmotor (W)	30
Kühlgebläse (W)	20
Innenbeleuchtung (W)	25
Backofentemperatur (°C)	50 - 250

Ausstattung

Katalytische Reinigungshilfe (Stück)	3
Rost (Stück)	1
Fettpfanne (Stück)	1
Backbleche (Stück)	2
Fettfilter (Stück)	1
Backwagen	1
Elektronik-Zeitschaltuhr, Ankochautomatik	1/1



Geeignete Kochmulden (extra zu bestellen)

Glaskeramik-Kochfelder	Bestellnummer 016.503-5, 016.502-7 (Ovales Kochfeld) 015.858-4, 015.897-2 (mit Warmhaltezone)
Email- und Edelstahlmulden / Glaskeramik-Kochfelder	030.488-1, 016.505-0, 016.498-8, 014.122-6, 030.486-5, 016.507-6, 016.500-1, 014.123-4, 030.482-4, 030.483-2, 014.217-4, 014.124-8, 014.293-5

Zeitschaltuhr



Eingaben löschen (Umschalten auf Handbetrieb)



Wenn **AUTO** blinkt oder kontinuierlich leuchtet, befindet sich der Backofen im Automatik-Betrieb.


Wenn Sie auf Hand-Betrieb zurückschalten wollen, müssen Sie die ENDE-Zeit wieder auf „0:00“ stellen. Drücken Sie hierfür die Taste **STOP** und stellen Sie mit dem Drehknopf  linksdrehend die Zeit auf „0:00“ ein. Danach noch die  Taste drücken.

Timer

Die Zeitschaltuhr können Sie auch als Zeitmesser (max. 23 Stunden 59 Minuten) benutzen.

Drücken Sie die Taste  und stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Drehknopf  ein.

Nach Ablauf der Zeit ertönt für einige Minuten ein Signalton, der aber auch manuell durch Drücken der  oder  Taste abgestellt werden kann.

Die verbleibende Zeit kann jederzeit durch kurzes Drücken der  Taste abgelesen werden.

Diese Funktion ist unabhängig von den Ein-/Ausschaltfunktionen, d.h. der Timer und die Ein-/Ausschaltautomatik können gleichzeitig benutzt werden.

Kochstellen

Bitte achten Sie in der folgenden Beschreibung jeweils auf die von Ihnen gewählte Ausstattung des zum Herd passenden Kochfeldes bzw. der Kochmulde. Der Begriff Kochstelle wird sowohl für die Kochzonen des Glaskeramik-Kochfeldes als auch für die Gußkochplatten verwendet.

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- **Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**

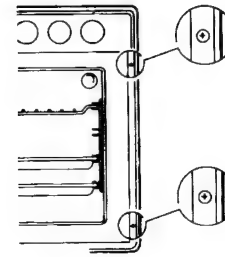
Spezielle Hinweise für Glaskeramik-Kochfelder

- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Beim Aufheizen der Kochstellen tritt ein leichtes Summen auf. Dieses ist technisch bedingt und hat auf die Funktion keinen Einfluß.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.
- Sandkörner oder rauhe Stahlgußtöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Sollten in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, sind sofort alle Kochstellenschalter auf „Aus“ (bzw. „O“) zu stellen. Anschließend muß das Gerät durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Die Kochfläche darf nicht als Abstellfläche verwendet werden. Keinesfalls sollen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochstellen erhitzt werden.

Spezielle Hinweise für Email- und Edelstahlmulden

- Auf Gußkochplatten sollen keine feuchten Kochtöpfe aufgesetzt werden. Feuchtigkeit schadet den Kochstellen.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe nicht auf unbenutzten Kochstellen abkühlen, denn es kann sich sonst Schweißwasser bilden, das die Korrosion fördert.

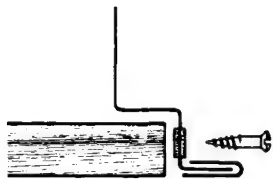
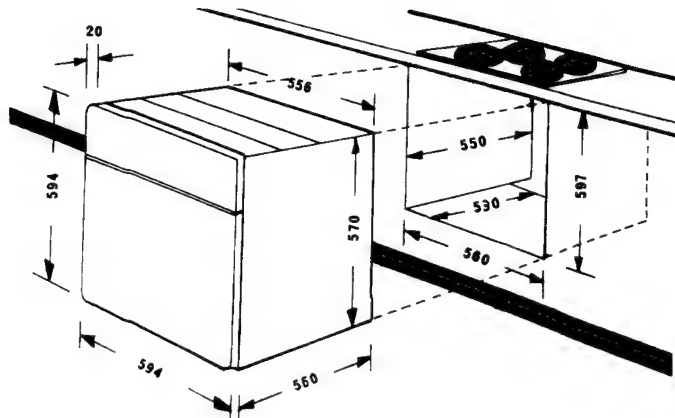
Montageanweisung



- Das Gerät vor die Nische stellen.
- Gerät in die Nische schieben.
- Backofentür öffnen und jeweils links und rechts mit den mitgelieferten Schrauben am Einbauschrank befestigen.
- Anschließend sollten Sie noch eine Funktionsprüfung durchführen.

Montageanweisung

Geräteeinbau



- Die Standsicherheit der Möbel muß DIN 68930 genügen. Die Abmessungen der Nischen sind unbedingt einzuhalten.
- Das Bodenbrett des Einbauschranks (max. 530 mm) muß kürzer sein als die Seitenwand des Einbauschranks. Dadurch ist eine ordnungsgemäße Belüftung sichergestellt.
- Auf der Rückseite des Gerätes darf in der Nische keine Möbelsrückwand vorhanden sein, damit die Lüftung gewährleistet ist.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- Den Einbauschränk mit der Wasserwaage eben ausrichten.

Kochstellen

Töpfe und Kochgeschirr

- Nur bei Verwendung von Kochgeschirr mit ebenem Boden und einem den verschiedenen Kochstellen angepaßten Durchmesser werden die Kochstellen optimal ausgenutzt. Unebene Topfböden verursachen längere Ankochzeiten und erhöhten Energieverbrauch.
- Empfehlenswert ist normgerechtes Elektro-Kochgeschirr mit plangeschliffenem, starkem Boden. Im Durchmesser darf es größer, jedoch nicht kleiner als die Kochstelle sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können. Kochtöpfe sollen nicht ohne aufgesetzten Deckel verwendet werden.
- Geschirr aus feuerfestem Glas mit eigens für Elektroplatten flachgeschliffenem Boden ist geeignet, wenn es dem jeweiligen Kochstellendurchmesser entspricht. Überstehende Gefäße können infolge der auftretenden thermischen Spannungen zerspringen.
- Große Temperaturunterschiede sind auch feuerfestem Geschirr unzutraglich.
- Vermeiden Sie auch das Zugießen kalter Flüssigkeiten in heiße Gefäße oder das Abstellen auf kalten Steinen oder Metall. Auf den Blitzkochstellen sollte bei Verwendung von Glasgeschirr die Stufe 2 nicht überschritten werden.
- Bei Verwendung von Spezialgeschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Herstellers beachtet werden.



Falsch



Falsch



Richtig

Anwendung der Schnellkochtöpfe

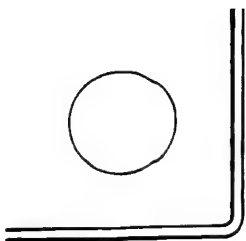
- Die Verwendung von Schnellkochtöpfen ist besonders energiesparend, insbesondere bei Gerichten mit langen Garzeiten.
- Achten Sie darauf, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet. Ansonsten können der Topfboden und die Kochstelle durch Überhitzung beschädigt werden.

Kochstellen

Glaskeramik-Kochfelder

Einkreis-Kochstelle

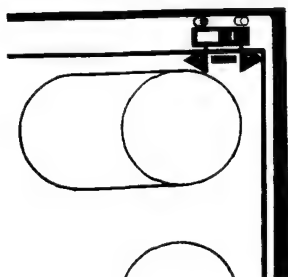
Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende.



Bräterstelle

Dies ist die rechte, hintere Kochstelle. Sie hat zwei Heizkreise.

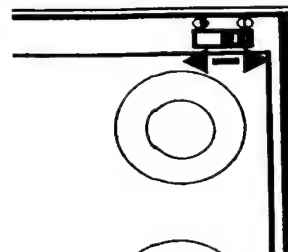
Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende. Der zweite (größere) Heizkreis wird mit dem Schiebeschalter auf dem Kochfeld zugeschaltet. Beide Heizkreise werden gemeinsam mit dem Schalter in der Schalterblende ausgeschaltet.



Zweikreis-Kochstelle

Dies ist die rechte, hintere Kochstelle. Sie hat zwei Heizkreise.

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende. Der zweite (größere) Heizkreis wird mit dem Schiebeschalter auf dem Kochfeld zugeschaltet. Beide Heizkreise werden gemeinsam mit dem Schalter in der Schalterblende ausgeschaltet.



Montageanweisung

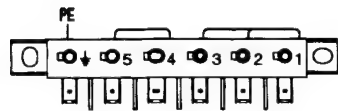
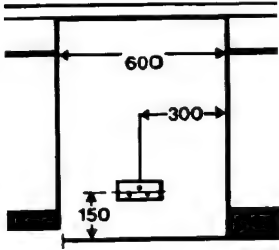
Anschlußmöglichkeiten

- | | | | |
|------------------------------------|---|-----------|--|
| 1. Heizkörper-Nennspannung 230 V ~ | Netz 400/230 V, eine Phase mit Mittelpunkt-leiter (N). Brücken zwischen 1-2-3 und 4-5, eine Phase an 1-2-3, Mittelpunkt-leiter an 4-5 | 230 V ~ | |
| 2. Heizkörper-Nennspannung 230 V ~ | Netz 400/230 V, zwei Phasen mit Mittelpunkt-leiter (N). Brücken zwischen 2-3 und 4-5, eine Phase an 1, eine Phase an 2-3, Mittelpunkt-leiter an 4-5. | 400 V 2N~ | |
| 3. Heizkörper-Nennspannung 230 V ~ | Netz 400/230 V, drei Phasen mit Mittelpunkt-leiter (N). Brücken zwischen 4-5, erste Phase an 1, zweite Phase an 2, dritte Phase an 3, Mittelpunkt-leiter an 4-5 | 400 V 3N~ | |
| 4. Heizkörper-Nennspannung 230 V ~ | Netz 230/133 V, drei Phasen ohne Mittelpunkt-leiter. Brücken zwischen 1-2 und 3-4, erste Phase an 1-2, zweite Phase an 3-4, dritte Phase an 5 | 230 V 3~ | |

Montageanweisung

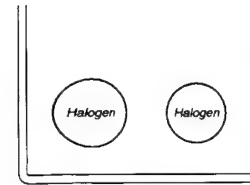
Herdanschluß und -einbau

Elektroanschluß



- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Wenn eine neue Anschlußdose gesetzt wird, sollte diese gemäß Abbildung angebracht werden. Damit ist sichergestellt, daß der Anschluß gut zugänglich ist.
- Schrauben auf der Rückseite des Gerätes mit einem Kreuzschlitzschraubendreher lösen und Gerätewand abnehmen.
- Die Länge des Anschlußkabel soll mit ca. 1,5 m so bemessen werden, daß das Gerät **vor** dem Einschieben angeschlossen werden kann.
- Der Schutzleiter muß so bemessen werden, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern des Anschlußkabels auf Zug belastet wird.
- Die Anschlußleitung durch die Zugentlastung einführen.
- Den weiteren Anschluß gemäß dem Anschlußschema vornehmen.
- Die Zugentlastung und die Geräterückwand wieder festschrauben.

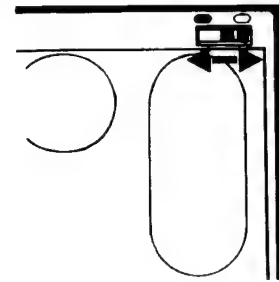
Kochstellen



Halogen-Kochstelle

Die Steuerung erfolgt mit dem zugeordneten Schalter in der Schalterblende. Eine spezielle Halogenlampe mit besonders hoher Intensität sorgt für die Beheizung der Kochstelle.

Hinweis: Schauen Sie nicht direkt in die Halogenlampe!



Warmhaltezone

Diese nur zum Warmhalten von Geschirr und Speisen vorgesehene Zone wird durch einen Schiebeschalter auf dem Kochfeld gesteuert.

Restwärmeanzeige

Jeder Kochstelle ist eine rote Warnleuchte zugeordnet. Sie zeigt an, daß die Kochstelle noch heiß ist. Wenn sich die Kochstelle abgekühlt hat, erlischt die Leuchte.

Kochstellen

Einbaukochmulden

Blitzkochstelle

Diese Kochstellen unterscheiden sich von normalen Kochstellen durch die höhere Leistung. Sie sind mit einem roten Punkt gekennzeichnet, der durch mehrfache Erwärmung und Reinigung nach kurzer Zeit verschwindet.

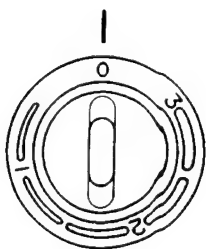
Automatik-Kochstelle

Die Automatik-Kochstelle unterscheidet sich von den übrigen Kochstellen nur dadurch, daß sie mit erweiterten Bedienfunktionen ausgestattet ist.

Blitzkochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schaltern (G, H; J) auf der Schalterblende in Betrieb gesetzt. Die Symbole über den Schaltern zeigen die Zugehörigkeit zu den Kochstellen an. Nach dem Einschalten einer oder mehrerer Kochstellen leuchtet die Betriebskontrolllampe. Die Heizleistung der Kochstellen kann stufenlos eingestellt werden.

Es ist sinnvoll, etwa 3-5 Minuten vor dem Ende des Garvorgangs die Kochstellen abzuschalten. Damit kann die Nachwärme genutzt werden. In der folgenden Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die einzelnen Stufen.

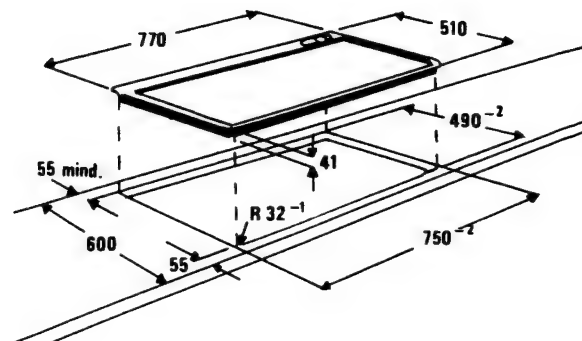


Schalterstellung (● = Zwischenstufe)	Geeignet für
0	Aus, Nachwärmenutzung
●	Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen
1	Fortkochen
●	Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke
2	Braten, Einbrenne herstellen
●	Braten
3	Ankochen, Anbraten, Braten

Braten mit der Blitzkochstelle

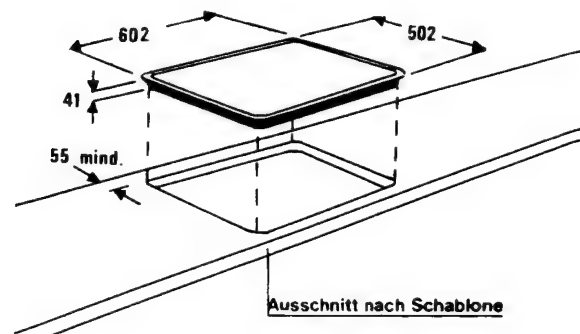
Schalter auf Stufe 3 stellen. Wenn das Fett heiß ist, das Bratgut in die Pfanne einlegen und den Schalter auf Stufe 2 zurückdrehen. Bei Bedarf können auch höhere oder niedrige Werte gewählt werden.

Montageanweisung



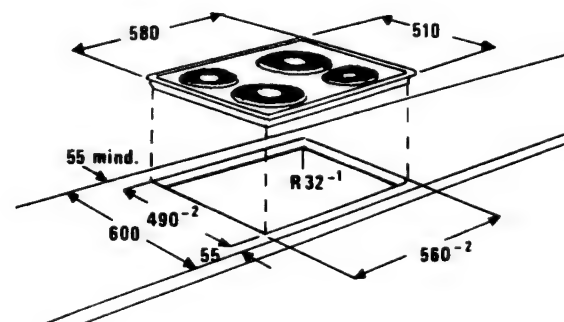
Glaskeramik-Kochfeld mit Warmhaltezone

Bestellnummern:
s.a. Technische Daten



Ovales Glaskeramik-Kochfeld

Bestellnummern:
s.a. Technische Daten



Email-, Edelstahlmulden-/Glaskeramik-Kochfelder

Bestellnummern:
s.a. Technische Daten

Montageanweisung

- Bei Einbau direkt neben einem Hochschrank ist ein Sicherheitsabstand von mindestens 50 mm einzuhalten. Die Seitenfläche des Hochschrankes muß mit wärmefestem Material verkleidet werden. Aus arbeitstechnischen Gründen sollte der Abstand jedoch mindestens 300 mm betragen.
- Die Verpackungsmaterialien (Plastikfolien, Styropor, Nägel, etc.) müssen aus der Reichweite von Kindern gebracht werden, da diese Teile mögliche Gefahrenquellen darstellen.

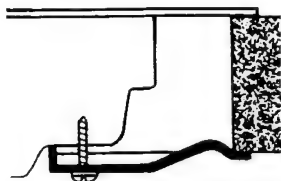
Kochfeld

Allgemeines

Der Muldenausschnitt wird bei **ovalen** Glaskeramik-Kochfeldern gemäß der beiliegenden Ausschnittschablone vorgenommen. Dazu die Schablone zentral über den Herd legen und Ausschnitt anreißen.

Für alle anderen Mulden gelten die in den Skizzen angegebenen Maße.

Bitte achten Sie darauf, daß der Ausschnitt exakt vorgenommen wird. Verwenden Sie daher nur ein gutes, gerades Stichsägeblatt oder eine Oberfräse. Die Schnittflächen sollten anschließend versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.



Anschließend die Kochmulden bzw. -felder mit 4 oder 8 Befestigungskrallen befestigen.

Achtung: Durch schiefe Auflage oder Verspannen besteht beim Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes Bruchgefahr.

Kochstellen

Automatik-Kochstelle

Die Automatik-Kochstelle übernimmt mit der eingebauten Ankochautomatik selbstständig Ankochen und Fortkochen, d.h. es muß nur die Stufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergargt werden soll. Das Ankochen erfolgt automatisch. Die Kontrolllampe zeigt an, daß die Ankochautomatik in Betrieb ist.

Kochen mit der Automatik-Kochstelle (Schalter F)

Die Ankochautomatik arbeitet nur im Stufenbereich 1-11.

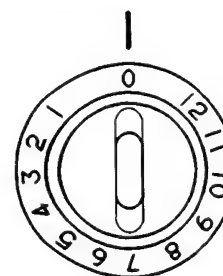
Stellen Sie den Schalter auf die gewünschte Position (s.a. Tabelle) und ziehen Sie den Schalter kurz heraus. Damit wird die Ankochautomatik aktiviert und die Ankochzeit automatisch gewählt. Je größer die gewählte Stufe, desto länger ist auch die Ankochzeit. Nach Ablauf dieser Zeit wird auf die eingestellte Leistung umgeschaltet.

Der Ankochvorgang kann jederzeit durch Drehen des Schalters auf Position „0“ oder „12“ unterbrochen werden.

Braten mit der Automatik-Kochstelle

Schalter auf den maximalen Wert stellen. Wenn das Fett heiß ist, das Bratgut in die Pfanne einlegen und den Schalter auf Stufe 9-10 zurückdrehen. Bei Bedarf können auch höhere oder niedrige Werte gewählt werden.

Einstellbereiche der Automatik-Kochstelle



Schalterstellung	geeignet für
0	Aus, Nachwärmenutzung
1 - 2	Schaumomelett, Eierstich, Hollondaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
3 - 4	Quellen von Reis und Milchgerichten, Dämpfen kleiner Mengen Kartoffeln oder Gemüse
4	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch, Milchreis kochen
6 - 7	Kochen größerer Speisemengen, Eintopf, Suppen
10	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrennen, mildes Braten, Leber, Eier, Fritieren von Krapfen
11	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, Ausbacken, Braten von Lendenstücken, Steaks
12	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen

Kochstellen

Überhitzungsschutz

Alle Kochstellen sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet, der die Kochstellen bei unsachgemäßem Betrieb (z.B. ohne aufgesetztem Topf) vor Beschädigung durch thermische Überlastung schützt.

Montageanweisung

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluß des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5 RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter), PVC-isolierte (Typ HO5 VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.
- QUELLE-Privileg-Einbauherde 60 cm dürfen nur mit QUELLE-Privileg-Einbaumulden kombiniert werden. Die Verwendung anderer Mulden schließt jegliche Haftung durch QUELLE aus.
- Der Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet sein.
- Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.

Sicherheitshinweise für den Küchenmöbelmonteur

- Bei den Einbaumöbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (> 100 Grad Celsius) verarbeitet sein. Sind Furniere, Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen.
- Die Verwendung von Wandabschlußleisten aus Massivholz auf der Arbeitsplatte hinter den Kochstellen ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauskizzen eingehalten werden.
- Die Mindestabstände der Muldenausschnitte nach hinten gemäß der Einbauskizze sind einzuhalten.

Was tun bei Problemen?

Die Betriebskontrolllampen leuchten nicht

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler richtig eingestellt?

Die Sicherungen lösen mehrfach aus...

Rufen Sie einen Elektroinstallateur!

Die Zeitschaltuhr zeigt ungewöhnliche Werte...


Durch elektrische Störungen, wie sie z.B. von Gewittern ausgehen, kann die Uhr gestört werden. Schalten Sie dann den Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters für einige Sekunden spannungslos und stellen Sie dann die Uhr wieder neu ein.

Die Backofenbeleuchtung ist ausgefallen...

s.a. das Kapitel „Austausch von Geräteteilen“.

Der Backofen läßt sich nicht einschalten....

- Haben Sie alle notwendigen Schalter betätigt?
- Hat die Sicherung in der Hausinstallation ausgelöst?
- Haben Sie den Temperaturregler richtig eingestellt?
- Haben Sie nach Benutzung der Zeitschaltuhr vergessen, wieder auf manuellen Betrieb umzuschalten?


Hinweis: Solange **AUTO** aufleuchtet und  aus ist, kann der Backofen nicht **manuell** eingeschaltet werden!

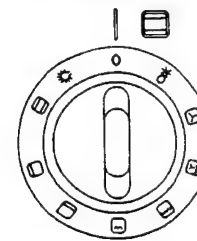
Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß der Besuch des Kundendienstes auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen kann, wenn das Gerät aufgrund falscher Bedienung nicht ordnungsgemäß arbeitet.

Backofen

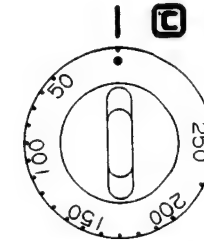
- Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise im entsprechenden Kapitel.
- Legen Sie den Backofenboden nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe etc. auf den Boden, da sonst die Backofenemalle durch den entstehenden Hitzestau beschädigt werden kann.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, können auf der Emaille Flecken hinterlassen, die unter Umständen nicht mehr entfernt werden können.
- Der steckbare Grillheizkörper muß in allen Grillbetriebsarten installiert sein.

Bedienung

Zur Inbetriebnahme des Backofens müssen in allen Betriebsarten sowohl der Wahlschalter (D) für die Backofen-Beheizungsarten als auch der Temperaturregler (E) betätigt werden (Ausnahme ).

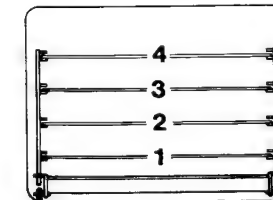


Wahlschalter



Temperaturregler

Einschubebenen



In den Backofen können die Backbleche, der Rost oder die Fettpfanne in 4 Ebenen eingeschoben werden. In den Back-, Brat- und Grilltabellen wird die jeweilige Ebene mit angegeben.

Backofen

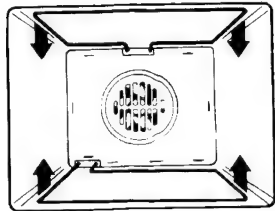
Betriebsarten

Der Backofen kann in folgenden Betriebsarten betrieben werden:



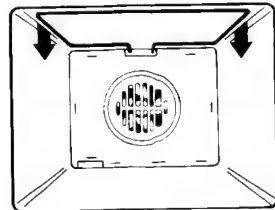
Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung kann ohne weitere Funktion eingeschaltet werden. Eine Anwendung hierfür ist die Reinigung des Backofens. In jeder anderen Betriebsart wird die Beleuchtung automatisch mit eingeschaltet.



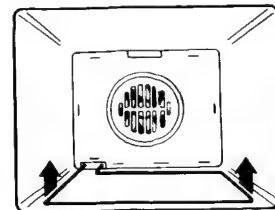
Ober-/Unterhitze

Die Wärme wird von den Heizkörpern an der Ober- und Unterseite des Backofens gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen oder Braten ist jedoch nur auf einer Ebene möglich.



Oberhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Oberseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. zum Nachgaren bzw. Nachbräunen).



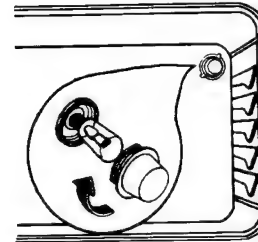
Unterhitze

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Unterseite des Backofens an das Gargut abgegeben. Diese Betriebsart sollte dann gewählt werden, wenn die Unterseite der Speise stärker gebraten oder gebacken werden soll (z.B. beim Backen von nassem Kuchen mit Obstbelag).

Austausch von Geräteteilen

Backofenlampe

Achtung: Vor dem Auswechseln muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!



Drehen Sie das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung heraus und tauschen Sie die Backofenlampe aus (Fassung E14, 230 V, 25 W, 300 °C). Anschließend schrauben Sie das Abdeckglas wieder ein. Der Austausch der Backofenlampe ist von der Garantie ausgeschlossen.

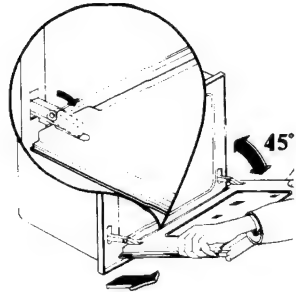
Schalterknebel

Die Schalterknebel können leicht nach vorne abgezogen und dann ausgetauscht werden. Ersatz erhalten Sie unter Angabe der Bestell- und Privileg-Nummer des Herdes beim Quelle Kundendienst.

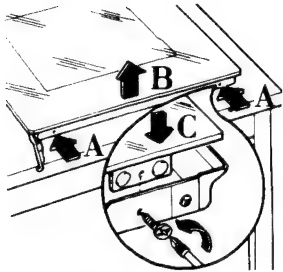
Sonstiges Zubehör

Fettpfannen, Backbleche usw. können unter Angabe der Bestell- und Privileg-Nummer des Herdes beim Quelle Kundendienst bestellt werden.

Reinigung und Pflege



- Die Tür langsam bis zum Anschlag wieder zuklappen.
- Dann die Tür anheben, bis die Scharniere ausrasten.

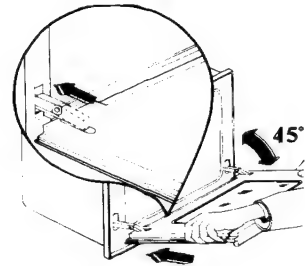


Glasscheibe abnehmen

- Die Tür mit der Außenseite nach oben auf eine waagerechte Fläche auflegen.
- Die beiden inneren Schrauben (A) lösen. Die Glasscheibe kurz hochheben (B) und nach vorne herausziehen.
- Nach dem Reinigen die Glasscheibe wieder montieren (C).

Backofentür einsetzen

- Beim Einhängen der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie beim Aushängen vorgehen.
- Am Schluß die Bügel wieder nach hinten zum Backofen schwenken.
- Die korrekte Funktion der Tür überprüfen.



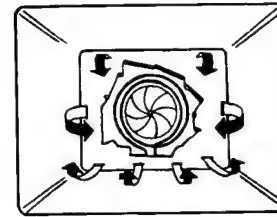
Fettfilter reinigen

Der Fettfilter soll nach jeder Benutzung, eventuell mit Hilfe einer weichen Bürste, in heißem Wasser mit etwas Spülmittelzusatz oder in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einlegen in der Geschirrspülmaschine soll der Fettfilter mit etwas Spüllauge eingeweicht werden.

Zubehör

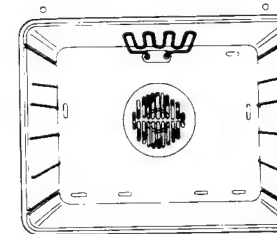
Das Zubehör wie z.B. Backbleche, Fettpfanne, Rost usw. sollten nur mit heißem Wasser - ohne Spülmittelzusatz - gereinigt werden.

Backofen



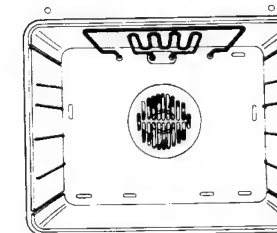
Heißluft

Ein Gebläse sorgt für einen ständigen Kreislauf heißer Luft im Backofen. Sie können gleichzeitig auf 3 Ebenen backen, braten oder dünsten.



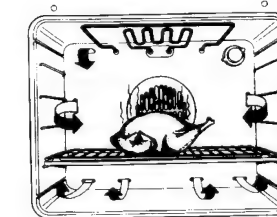
Kleine Grillstufe

Die Wärme wird nur von dem Heizkörper an der Oberseite des Backofens abgestrahlt. Diese Betriebsart eignet sich für 2-3 cm dicke Kurzbratstücke wie Steaks, Schaschlik, Schnitzel, Koteletts usw.



Großflächengrill

Der zweite Heizkörper an der Decke wird zusätzlich eingeschaltet. Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen.



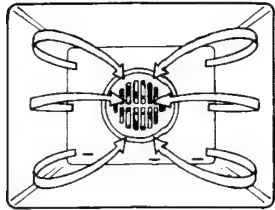
Umluftgrill

Beide Heizkörper an der Decke sind in Betrieb. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, werden die Heizkörper abgeschaltet und das Heißluftgebläse eingeschaltet.

Fettfilter einsetzen!

Diese Betriebsart ist besonders geeignet zum Grillen größerer Mengen großer und dicker Stücke, wie z.B. Rollbraten, Kasseler, Geflügel etc.

Backofen



Auftauflauf

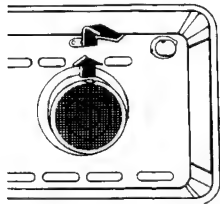
In dieser Betriebsart erfolgt nur Luftumwälzung ohne Heizung. Sie wird zum schonenden Auftauen von Gefriergut verwendet.

Hinweis: Bei versehentlicher Betätigung des Temperaturreglers leuchtet die Backofenkontrollampe; die Heizung ist aber nicht in Betrieb.

Automatikbetrieb

Näheres zum Automatikbetrieb (Ein-/Ausschalten des Backofens über die Zeitschaltuhr) finden Sie im Kapitel „Zeitschaltuhr“.

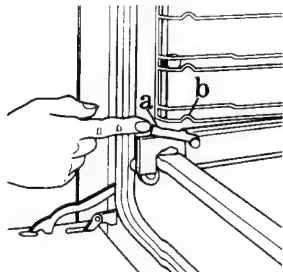
Fettfilter



Der Fettfilter schützt das Heißluftgebläse und den Backofen weitgehend vor Verschmutzung. Der Fettfilter muß beim Heißluftbetrieb, beim Braten von Fleisch auf dem Rost oder in offenen Bratentöpfen eingesetzt werden. Beim Backen im Heißluftbetrieb muß der Fettfilter herausgenommen werden.

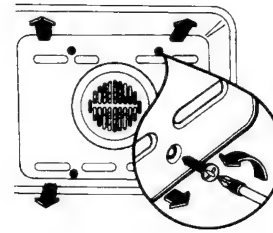
Backwagen

Der Backofen ist mit einem ausziehbaren Backwagen ausgestattet. Damit können die Zubehöreile mit dem Gargut einfach und leicht in den Backofen eingeschoben bzw. herausgezogen werden.



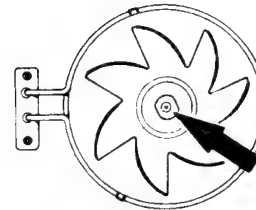
Vor dem Herausziehen den Arretierungshebel (a) hochheben. Der Backwagen beginnt selbsttätig herauszufahren. Durch langsames Schließen der Tür, oder auch direkt von Hand, kann der Backwagen wieder eingeschoben werden, bis der Arretierungshebel einrastet. Die Einschiebeschienen des Backwagens und die Backofen-Zubehöreile sind mit Einkerbungen (b) versehen. Diese ermöglichen es, z.B. zur Kontrolle der Speisen, die Zubehöreile bis zu den Einkerbungen herauszuziehen, ohne diese dann halten zu müssen. Nach leichtem Anheben können diese ganz herausgenommen werden.

Reinigung und Pflege



Demontage des rückseitigen Bleches

- Die 4 Schrauben in dem rückseitigen Blech lösen.
- Das Blech anschließend herausnehmen.

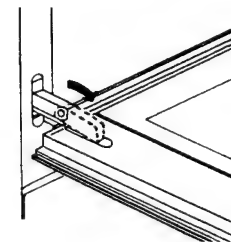


Demontage des Lüfterrades

- Die Befestigungsmutter lösen und das Lüfterrad abnehmen. Achtung! Die Mutter hat Linksgewinde.
- Die verschmutzten Teile einweichen und mit einer weichen Bürste reinigen. Zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden.
- Nach der Backofenreinigung Lüfterrad wieder auf die Antriebswelle aufsetzen und befestigen.
- Die gereinigte Zwischenwand wieder mit den 4 Schrauben an der Rückwand befestigen.
- Die seitlichen katalytischen Bleche einhängen.
- Die Halterahmen montieren und den Backwagen einsetzen.

Backofentür reinigen

Zum gründlichen Reinigen können die Tür und auch die Frontglasscheibe abgenommen werden.



Backofentür aushängen

- Die Backofentür in die waagerechte Position herunterklappen.
- Die Bügel auf den beiden Türscharnieren nach vorne bis zum Anschlag umklappen.

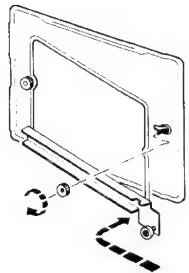
Reinigung und Pflege

Katalytische Bleche

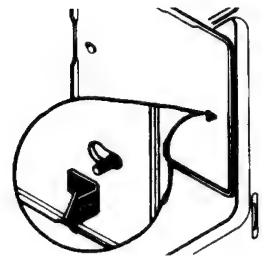
- Bei normaler Verschmutzung reinigen sich die Bleche durch die katalytische Beschichtung während des Backofenbetriebs von selbst.
- Bei mittlerer Verschmutzung oder bei besonders hartnäckig haftenden Speiseresten sollte der Backofen - ohne Zubehör- ca. 2 Stunden bei 250 Grad Celsius im Heißluftbetrieb arbeiten, um die Verschmutzungen zu beseitigen.

Bei sehr starker Verschmutzung müssen die katalytischen Bleche herausgenommen und gereinigt werden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

Achtung: Vor der Demontage muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen oder Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!



- Den Backwagen herausnehmen.
- Die seitlichen Rändelmuttern lösen und die Halterahmen auf beiden Seiten abnehmen.



- Die seitlichen katalytischen Bleche aushängen und herausnehmen.

Backofen

Katalytische Reinigungshilfe

Der Backofen ist seitlich und hinten mit katalytischen Blechen ausgestattet. Bei normaler Verschmutzung reinigen sich die Bleche durch die katalytische Beschichtung selbsttätig. Bei stärkerer Verschmutzung beachten Sie bitte die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

Backofen

Backen

Für das Backen im Backofen können die Betriebsarten „Ober-/Unterhitze“ und „Heißluft“ verwendet werden.

Zum Nachbräunen kann die Betriebsart „Oberhitze“ eingesetzt werden. Für nassen Kuchen -z.B. Obstkuchen- kann es vorteilhaft sein, am Schluß des Backvorgangs mit der Betriebsart „Unterhitze“ zu arbeiten.

Backen mit Ober-/Unterhitze

- **Fettfilter stets entfernen!**
- nur eine Einschubebene benutzen.
- Diese Betriebsart eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Brot und Biskuit.
- Dunkle Backformen verwenden. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Wärme reflektieren.
- Backformen immer auf den Rost stellen. Bei Verwendung eines Backbleches den Rost entfernen.
- Vorheizen verkürzt die Backzeit. Die Speisen erst in den Backofen einschieben, wenn die vorgewählte Temperatur erreicht ist, d.h. nach dem ersten Erlöschen der roten Backofenkontrollampe.
- Die Einschubebene und die Temperatur entsprechend der Backtabelle wählen.

Backen mit Heißluft

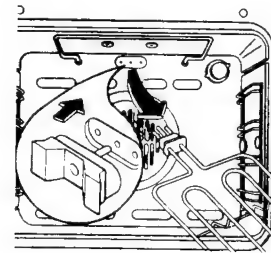
- **Fettfilter stets entfernen!**
- Diese Betriebsart eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen, für feuchte Kuchen und für Obstkuchen.
- Es können auch helle Backformen verwendet werden.
- Die Backtemperatur ist in der Regel niedriger als beim Backen mit Ober-/Unterhitze (s.a. Backtabelle).
- **Beim Backen von feuchten Blechkuchen (Obstkuchen) wegen der starken Dampfbildung maximal zwei Bleche einschieben.**
- Unterschiedliche Backwaren können gemeinsam gebacken werden, wenn die Backtemperatur in etwa übereinstimmt.
- Die Einschubebenen entsprechend der Backtabelle wählen.

Reinigung und Pflege

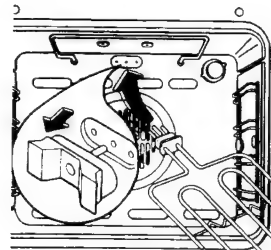
Grillheizkörper ausbauen

Zum leichteren Reinigen der Garraumdecke kann der Grillheizkörper herausgenommen werden.

Achtung: Vor dem Ausbau des Grillheizkörpers muß der Herd durch Herausdrehen der Sicherungen, Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz getrennt werden!



- Zum Herausnehmen den Grillheizkörper aus der Steckdose an der Rückwand des Garraums ziehen.
- Die Steckdose mit dem beiliegenden Blindstecker verschließen.

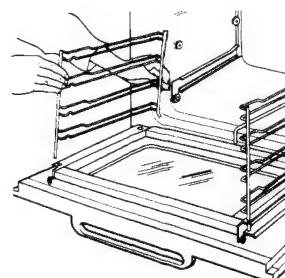
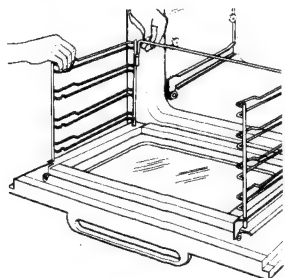


- Vor dem Einsetzen den Blindstecker wieder entfernen.
- Den Grillheizkörper mit dem Anschlußende an der Steckdose und oben an den zwei Halterungen an der Garraumdecke ansetzen und einschieben, bis der Grillheizkörper einrastet.

Reinigung und Pflege

- Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.
- Lackierte, eloxierte, verzinkte Oberflächen oder Aluminiumteile dürfen nicht mit Backofenreinigungsmitteln in Berührung kommen, da sonst Beschädigungen oder Farbveränderungen auftreten.
- Bei Verwendung von Backofensprays diese nicht auf das Lüfterrad, an die Thermostatifühler oder evtl. vorhandene katalytische Bleche sprühen.
- Beim Kauf und der Dosierung der Reinigungsmittel bitte an die Umwelt denken und die Anweisungen des jeweiligen Herstellers beachten.

Backwagen



- Vor dem Herausziehen den Arretierungshebel hochheben, den Backwagen nach vorne bis zum Anschlag ziehen, anheben und herausziehen.
- Die steckbar angebrachten Seitenteile vom Rahmen abnehmen.
- Die Rollen des Backwagens und die Einschubebenen mit Spülmittel reinigen. Die Rollen dürfen nicht eingefettet werden!
- Nach dem Reinigen den Backwagen wieder zusammenbauen, in die Führungsschiene einsetzen und bis zum Anschlag einschieben. Dann leicht anheben und weiter einschieben.

Backofen

- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Eventuell muß ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kleingebäck wie Plätzchen möglichst gleich dick und groß zubereiten. Ungleichmäßiges Gebäck bräunt auch ungleichmäßig!
- Wenn mehrere Kuchen gleichzeitig gebacken werden, entsteht im Backofen mehr Dampf, der an der Backofentür zu Kondensatbildung führen kann.

Backtabelle

Gebäckart	Vor- heizen	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Backzeit in Minuten
		Einschub von unten	Temperatur °C	Einschub von unten	Temperatur °C	
Süße Kuchen						
Napf- und Rodonkuchen		1.	170 - 180	2.	160 - 170	60 - 70
Kastenkuchen		1.	170 - 180	2.	160 - 170	60 - 70
Schlupfkuchen, Springform		2.	170 - 180	2.	160 - 170	45 - 60
Käsekuchen, Springform		2.	170 - 180	2.	150 - 160	60 - 90
Obstkuchen, Mürbeteig		2.	180 - 190	2.	160 - 170	50 - 70
Obstkuchen mit Guß		2.	170 - 180	2.	160 - 170	60 - 70
Biskuitorte	ja	1.	170 - 180	2.	160 - 170	30 - 40
Streuselkuchen		2.	180 - 200	2.(1. u. 3.)	160 - 170	25 - 35
Obstkuchen		2.	170 - 180	2.(1. u. 3.)	160 - 170	40 - 60
Zwetschkuchen		2.	180 - 200	2.(1. u. 3.)	160 - 170	30 - 50
Biskuitrolle	ja	2.	170 - 180	2.(1. u. 3.)	160 - 170	10 - 15
Hefezopf, -kranz	ja	1.	200 - 220	2.	170 - 180	25 - 35
Stollen	ja	2.	170 - 180	2.	160 - 170	40 - 60
Apfelstrudel		2.	180 - 200	2.	170 - 180	35 - 55
Pikantes Gebäck						
Quiche		1.	170 - 180	2.	170 - 180	45 - 60
Pizza	ja	2.	220 - 240	2.(1. u. 3.)	190 - 210	30 - 45
Brot	ja	2.	200 - 220	2.	170 - 180	50 - 60
Brötchen	ja	2.	210 - 220	2.	180 - 190	30 - 40
Kleingebäck						
Mürbeteigplätzchen		2.	170 - 180	2.(1. u. 3.)	150 - 160	10 - 20
Spritzgebäck		3.	180 - 200	2.(1. u. 3.)	160 - 170	10 - 25
Eiweißgebäck		2.	100 - 110	2.(1. u. 3.)	100 - 110	60 - 120
Hefekleingebäck		2.	200 - 220	2.(1. u. 3.)	160 - 170	20 - 35
Blätterteiggebäck		2.	180 - 200	2.(1. u. 3.)	160 - 170	15 - 30
Windbeutel/Eclairs		2.	180 - 200	2.(1. u. 3.)	170 - 190	25 - 45
Tiefgefrorenes Gebäck						
Apfel-, Quarkstrudel		2.	180 - 200	2.(1. u. 3.)	170 - 180	45 - 60
Käsekuchen		2.	180 - 200	1.	170 - 180	60 - 75
Pizza	ja	2.	200 - 220	2.(1. u. 3.)	170 - 180	15 - 25
Backofenfritten		2.	200 - 220	2.	170 - 180	20 - 30
Ofenkroketten		2.	200 - 220	2.	170 - 180	20 - 30

Die Temperatur ist in Spannen angegeben. Wählen Sie immer erst die niedrige Temperatur. Wenn die Bräunung nicht ausreichend ist, können Sie beim nächsten Mal die Temperatur erhöhen.
Bei den Backzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach individuellen Gegebenheiten variieren können.

Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gebäck jeweils günstige Beheizungsart.
Beim Backen auf 2 Ebenen gelten die in Klammern angegebenen Werte.

Reinigung und Pflege

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Metallisch schimmernde Verfärbungen bzw. Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidel Spezial für Edelstahl“ oder „Stahlfix“ beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Reinigung der Einbau-Kochmulde

Die Kochstellen nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. Bei geringen Verschmutzungen genügt ein feuchtes Abwischen mit Spülwasser. Bei stärkeren Verschmutzungen verseifte Stahlwolle oder feines Scheuermittel verwenden. Anschließend gut trockenreiben.

Salzhaltige Flüssigkeiten, übergelaufenes Kochgut bzw. Feuchtigkeit schaden den Kochstellen. Daher die Kochstellen stets sauber- und trockenwischen.

Zur Pflege der Kochstellen von Zeit zu Zeit etwas Nähmaschinenöl oder andere Reinigungs- und Pflegemittel wie z.B. „Collo-Elektrol“ verwenden. Jedoch niemals Butter, Speck o.ä. benutzen (Korrosionsgefahr). Bei etwas erwärmten Kochstellen dringt das Pflegemittel schneller in die Poren ein.

Durch die thermischen Belastungen beim Kochvorgang kann sich der Edelstahlrand der Kochstelle leicht gelb verfärben. Dieser Vorgang ist physikalisch bedingt. Mit Metallputzmitteln, wie z.B. „WK-Top“ oder „Stahlfix“ lassen sich die Verfärbungen entfernen. Scheuermittel sind für die Reinigung des Edelstahlrandes ungeeignet, da sie Kratzer verursachen.

Reinigung und Pflege des Backofens

- Vor jedem Reinigen des Backofens diesen bei offener Tür auskühlen lassen.
- Der Backofen sowie die Zubehörteile sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit Rückstände sich nicht einbrennen können.
- Fettspritzer lassen sich am leichtesten mit warmem Spülwasser entfernen, wenn der Backofen noch handwarm ist.
- Bei hartnäckigen oder sehr starken Verschmutzungen Backofenreiniger wie z.B. „K2r“, „Huy“ oder „Collo“ verwenden. Mit klarem Wasser gründlich reinigen, damit alle Reinigungsmittel restlos entfernt werden.

Reinigung und Pflege

Vor dem Reinigen den Herd ausschalten und abkühlen lassen.
Das Gerät darf nicht mit einem Heißdampf- oder Dampfstrahlreiniger gereinigt werden.

Reinigung des Edelstahl-Frontgehäuses

Reinigen Sie die Oberfläche nur mit mildem Reinigungsmittel (Seifenwasser) und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden oder Lösungsmittelhaltige Putzmittel. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise können Beschädigungen an der Oberfläche auftreten.

Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes

Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger, Rost- und Fleckenentferner etc.

1. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist - am besten nach jedem Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben. Zur Pflege empfehlen wir „Cerafix“. Der hohe Silikonanteil dieses Mittels erzeugt einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich leichter entfernen.
2. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich. Benutzen Sie dazu „WK-Top“, „Stahlfix“ oder „Sidel-Edelstahlglanz“. Danach säubern Sie das gesamte Kochfeld mit klarem Wasser und reiben es mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben. Sie wirken beim Aufheizen aggressiv und verändern die Oberfläche.

Spezielle Verschmutzungen

Starke Verschmutzungen und Flecken (Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken) sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu „WK-Top“, „Stahlfix“ oder „Sidel-Edelstahlglanz“. Gehen Sie dabei so vor, wie unter Punkt 2 beschrieben.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen und anschließend die Schmutzreste mit einem Glasschaber entfernen. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort -im noch heißen Zustand- mit einem Glasschaber. Danach die Fläche wie unter Punkt 2 beschrieben, reinigen.

Sandkörner, die eventuell beim Kartoffelschälen oder Salatputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Backofen

Braten

Für das Braten können die Betriebsarten „Ober-/Unterhitze“ und „Heißluft“ verwendet werden. Welche Betriebsart für welches Gericht am günstigsten ist, erkennen Sie am Fettdruck in der Brattabelle.

Geschirr

Sie können Geschirr aus Email, feuerfestem Glas, Ton (Römertopf) oder Gußeisen verwenden. Brattöpfe aus Edelstahl sind besonders bei „Ober-/Unterhitze“ ungünstig, da sie die Wärme sehr stark reflektieren.

Wenn Sie den Braten abdecken, bleibt er saftiger und der Backofen verschmutzt nicht so stark. Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich die Fettpfanne.

Hinweise

- **Fettfilter beim Braten stets einsetzen.**
- Fleisch, Geflügel und Fisch sollten erst ab 1 kg Gewicht im Backofen gebraten werden.
- Es ist soviel Flüssigkeit zuzugeben, daß austretendes Fett und Fleischsaft nicht verbrennen. D.h. bei längerer Bratzeit muß zwischendurch der Braten kontrolliert und Flüssigkeit nachgegossen werden.
- In der Brattabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Bratzeit. Da die Bratzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- Etwa nach der halben Garzeit sollte der Braten besonders beim Braten im Brattopf gewendet werden. Es ist deshalb sinnvoll, zuerst den Braten mit der Anrichteseite nach unten in den Backofen zu geben.
- Beim Braten von größeren Fleischstücken kann es zu einer stärkeren Dampfbildung und einem Niederschlag an der Tür kommen. Dies ist ein natürlicher Vorgang und beeinträchtigt nicht die Funktionsweise des Gerätes. Nach dem Braten Tür und Sichtfenster trockenwischen.
- Bei Braten auf dem Rost die Fettpfanne eine Einschubebene tiefer einsetzen.
- Lassen Sie den Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen!

Brattabelle

Fleischart	Menge in g	Ober-/Unterhitze		Heißluft		Bratzeit in Minuten
		Einschub von unten	Temperatur °C	Einschub von unten	Temperatur °C	
Rindfleisch						
Rinderbraten	1500	2.	180 - 200	2.	160 - 180	120 - 150
Rinderbraten	1000	2.	190 - 210	2.	170 - 180	90 - 120
Roastbeef, rot	1000	2.	220 - 230	2.	190 - 200	25 - 35
Roastbeef, rosa	1000	2.	220 - 230	2.	180 - 200	30 - 40
Roastbeef, durch	1000	2.	220 - 230	2.	180 - 200	35 - 45
Schweinefleisch						
Schweinebraten, fett	1500	2.	190 - 210	2.	170 - 180	150 - 160
Schweinebraten, fett	2000	2.	180 - 200	2.	170 - 180	170 - 190
Schweinebraten, mager	1500	2.	200 - 220	2.	160 - 170	120 - 140
Rollbraten	1500	2.	200 - 220	2.	160 - 170	120 - 140
Kasseler	1500	2.	180 - 200	2.	160 - 170	90 - 120
Hackbraten	1500	2.	230 - 240	2.	180 - 190	60 - 70
Kalbfleisch						
Kalbsrollbraten	1500	2.	190 - 200	2.	180 - 200	90 - 120
Kalbshaxen	1750	2.	180 - 200	2.	160 - 170	120 - 130
Lamm-/Hammelfleisch						
Lammrücken	1500	2.	190 - 200	2.	170 - 180	90 - 120
Hammelkeule	1500	2.	190 - 200	2.	170 - 180	120 - 130
Wild						
Hasenrücken	1500	2.	210 - 220	2.	180 - 190	90 - 120
Rehkeule	1500	2.	200 - 210	2.	170 - 180	90 - 120
Wildschweinkeule	1500	2.	200 - 210	2.	170 - 180	90 - 120
Geflügel						
Hähnchen	1200	2.	200 - 210	2.	180 - 190	60 - 70
Poularde	1500	2.	200 - 210	2.	180 - 190	70 - 90
Ente	1700	2.	170 - 190	2.	150 - 160	120 - 150
Gans	4000	2.	180 - 200	2.	160 - 170	180 - 210
Pute, Truthahn	5000	1.	190 - 210	2.	160 - 170	180 - 240
Fisch						
Ganzer Fisch	1000	2.	200 - 210	2.	170 - 180	45 - 60
Fischauflauf	1500	2.	180 - 200	2.	150 - 170	45 - 60

Backofen

Auftauen

Durch eine Luftumwälzung im Backofen wird das Auftauen von Gerichten beschleunigt. Stellen Sie hierzu die Betriebsart „Auftauen“ ein.

- Zum Auftauen geeignet sind Sahne- und Buttercremetorten, Kuchen und Gebäck, Brot und Brötchen, tiefgefrorenes Obst.
- Fleisch und Geflügel sollte aus hygienischen Gründen nicht im Backofen aufgetaut werden.
- Wenn möglich Auftaugut zwischendurch wenden oder umrühren, um ein gleichmäßiges Auftauen zu erreichen.

Kühlgebläse

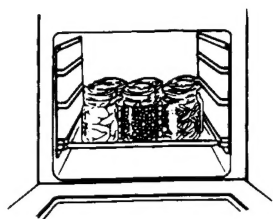
Das Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung. Das Ein-/Ausschalten wird automatisch gesteuert.

Das Kühlgebläse läuft nach dem Abschalten des Backofens noch eine kurze Zeit nach, bis das Gehäuse ausreichend abgekühlt ist. Der Luftaustritt erfolgt zwischen der Backofentür und der Schalterblende.

Backofen

Einkochen

Zum Einkochen die Betriebsart „Heißluft“ verwenden.



- Das Einkochgut und die Gläser wie üblich vorbereiten. Verwenden Sie handelsübliche Einmachgläser mit Gummiringen und Glasdeckeln. Gläser mit Schraub- oder Bajonettverschluß sowie Metalldosen dürfen nicht verwendet werden. Die Gläser sollen möglichst gleich groß, mit gleichem Inhalt gefüllt und gut zugeklammert sein. Sie können bis zu 6 Eineinhalb-Liter-Gläser gleichzeitig einkochen.
- Verwenden Sie nur frische Nahrungsmittel.
- Füllen Sie etwa 1 Liter heißes Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen die notwendige Feuchtigkeit entstehen kann. Stellen Sie die Gläser so hinein, daß sie sich nicht berühren. Eine Lage nasses Papier, das auf die Gläser gelegt wird, schont die Gummiringe.
- Die Fettpfanne mit den Gläsern in die 1. Einschubebene einschieben. Den Wahlschalter auf Heißluftbetrieb stellen und mit dem Temperaturregler die Temperatur auf 180 °C einstellen.
- Das Vorheizen des Backofens ist nicht notwendig.
- Beobachten Sie das Einkochgut, bis die Flüssigkeit in den Gläsern zu perlen beginnt und beachten Sie die Zeiten in der Einkochtabelle.

Einkochgut	Menge	Heißluft 180°C bis zum Perlen	Nach dem Perlen	Ruhezeit im Backofen
Obst				
Beeren	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	15 Min.
Steinobst	6 x 1 Liter	ca. 30 Min.	abschalten	30 Min.
Apfelmus	6 x 1 Liter	ca. 40 Min.	abschalten	35 Min.
Gemüse				
Gewürzgurken	6 x 1½ Liter	30 bis 40 Min.	abschalten	30 Min.
Bohnen, Karotten	6 x 1 Liter	30 bis 40 Min.	auf 130 °C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.
Fleisch				
Fleisch, vorgekocht	6 x 1 Liter	40 bis 50 Min.	auf 130 °C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.
Wurst	6 x 1 Liter	40 bis 50 Min.	auf 130 °C stellen 60 - 90 Min.	30 Min.

Backofen

Grillen und Überbacken

Zum Grillen und Überbacken stehen folgende Betriebsarten zur Verfügung:

- Kleine Grillstufe
- Großflächengrill
- Umluftgrill

Hinweise

- Achtung! Beim Grillbetrieb ist erhöhte Vorsicht geboten. Kinder müssen ferngehalten werden.
- Gegrillt wird bei geschlossener Backofentür.
- Welche Beheizungsart für welches Gericht am günstigsten ist, entnehmen Sie der Grilltabelle.
- In der Grilltabelle finden sie Angaben zur Temperatur, Einschubebene und Grillzeit. Da die Grillzeiten sehr stark von Art, Gewicht und Qualität des Fleisches abhängig sind, können sich Abweichungen ergeben.
- **Fettfilter beim Grillen stets einsetzen.**
- Backofen ca. 5 Min. vorheizen.
- Beim Grillen auf dem Rost, den Rost mit Öl bepinseln, damit das Grillgut nicht festklebt.
- Flachgrillladen auf den Rost legen. Die Fettpfanne zum Auffangen des Fleischsaftes eine Ebene tiefer einschieben.
- Das Grillgut nach der Hälfte der Zeit wenden. Flache Scheiben nur einmal, größere Stücke mehrmals wenden. Zum Wenden am besten eine Grillzange verwenden, damit der Fleischsaft nicht zu stark ausfließt.
- Dunkle Fleischsorten bräunen besser und schneller als helles Fleisch vom Schwein oder Kalb.
- Nach jedem Grillvorgang den Backofen und das Zubehör reinigen, damit sich der Schmutz erst gar nicht festsetzen kann.

Backofen

Kleine Grillstufe

Diese Betriebsart eignet sich besonders für:

- Steaks, Fischeiben oder Würstchen
- Toasts
- kleine Gratins

Großflächengrill

Diese Betriebsart eignet sich besonders für folgende Anwendungen:

- für mehr als 3 Steaks, Fischeiben, oder Würstchen
- zum Toasten von Weißbrotscheiben
- zum Überbacken von Toastbrot bis zu 12 Stück
- zum Grillen von ganzen Fischen wie Forelle
- zum Überbacken von Aufläufen und Gratins in der Fettpfanne oder in größeren Auflaufformen wie Lasagne, Kartoffelgratin etc.

Umluftgrill

Diese Betriebsart eignet sich besonders zum:

- Grillen von Geflügel und größeren Fleischstücken ab 1000 g
- Garen von Aufläufen und Gratins

Grilltabelle

Fleischart	Menge in g	Einschub von unten	Betriebsart	Temperatur in °C	Grillzeit in Minuten
Rindfleisch					
2 Rinderfiletsteaks, rosa	400	4.	Grill	250	10 - 15
4 Rinderfiletsteaks, rosa	800	4.	Großflächengrill	250	10 - 15
Rinderfilet, rosa	1000	3.	Umluftgrill	220	20 - 25
Schweinefleisch					
2 Schweinenackensteaks	350	4.	Grill	250	12 - 15
4 Schweinenackensteaks	700	4.	Großflächengrill	250	12 - 15
Schweinelenke	700	3.	Umluftgrill	220	20 - 25
Kalbfleisch					
3 Kalbschnitzel	450	4.	Grill	250	15 - 20
6 Kalbschnitzel	900	4.	Großflächengrill	250	15 - 20
Lammfleisch					
4 Lammkoteletts	600	4.	Grill	250	10 - 15
8 Lammkoteletts	1200	4.	Großflächengrill	250	10 - 15
Wurstwaren					
10 Grillwürste	400	4.	Großflächengrill	250	15 - 20
2 Leberkäsescheiben	400	4.	Grill	250	5 - 10
Geflügel					
4 Hähnchenkeulen	350	3.	Grill	200	15 - 20
4 Hähnchenhälften	2000	3.	Umluftgrill	200	35 - 45
4 Entenbrüste	1200	3.	Umluftgrill	200	40 - 50
2 Gänsebrüste	1500	3.	Umluftgrill	200	60 - 70
Fisch					
2 Lachscheiben	400	4.	Grill	250	10 - 12
Fisch in Alufolie	500	3.	Umluftgrill	250	10 - 15
Toasts					
4 Weißbrotscheiben	200	4.	Grill	250	1 - 2
2 Mischbrotscheiben	200	4.	Grill	250	2 - 3
12 Belegte Toastbrote	1000	3.	Großflächengrill	200	5 - 7
Aufläufe und Gratins					
Kartoffelgratin	750	3.	Umluftgrill	200	40 - 45
Gemüse, überbacken	1000	3.	Umluftgrill	250	10 - 15
Lasagne	1000	3.	Umluftgrill	250	35 - 45